EDITION DU MIDI

64e Année. T. 127. N° 14 — Dimanche 6 Avril 1947

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

PERIAL ... OLOGICAL ... 25 JUL ... INSTITUTE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

**P. DEGRULLY**
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

**G. BUCHET**
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 400 francs — Pays étrangers, 500 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 10 francs

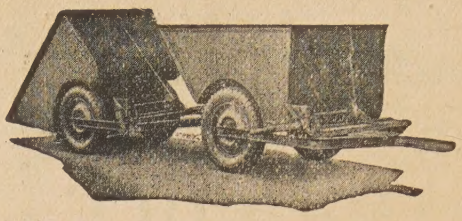
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. – MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

## N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

# "BACCHUS"



Marque déposée — Brevet N° 817.243

**Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.**

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE **MONESTIER** & FILS, CONSTRUCTEURS,

— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

# Le CARBONATE DE SOUDE SOLVAY

## *reparaît enfin !*

En vue de la préparation de vos bouillies renseignez-vous auprès de votre fournisseur ou de votre syndicat.

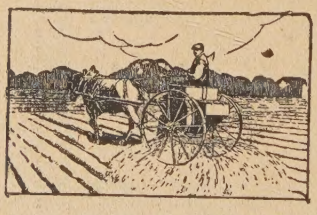
**MM. SOLVAY & Cie**, 69, Av. F. D. Roosevelt, **PARIS** -- Tél. Ely. 66-32

*Bureaux à :*

**BORDEAUX :** 61, Rue Notre-Dame.
**LYON :** 99, Rue Pierre-Corneille.
**MARSEILLE :** S. A. « TRANSPORTS et SOUDES », 40, Quai de Rive-Neuve.
**TOULOUSE :** 20, Place du Capitole.
**ALGER :** 31, Boulevard Bugeaud.

— En vente dans les principaux centres de consommation —

LE CHANTEJOT



## SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

**Le CHANTEJOT pour épandage** { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour **VITICULTURE**

**Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture**

Ets **SIRAGA**, Constructeurs - **CHATEAUROUX** (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER 139 R. SADI-CARNOT — VALENTIN — ORAN 16 BD LESCURE

POUR ALGÉRIE DU NORD

# Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

Les Produits Insecticides
et Anticryptogamiques

**SALAVERT**

sont de qualité réputée
pour la protection des plantes en

**AGRICULTURE**
**VITICULTURE**
**ARBORICULTURE**
**CULTURE MARAICHÈRE**
**HORTICULTURE etc...**

Produits à base de : **FLUOR - ROTENONE**
**ARSENIC - SOUFRE - CUIVRE etc...**

*- ENGRAIS ET DÉSHERBANTS -*

Manufacture des Produits Chimiques Rhône-Loire
**P. SALAVERT à ROANNE (Loire)**

*Sulfate de Cuivre Anglais!*

MARQUES

**MACKECHNIE**
**MERSEY**
**BRISTOL**

Garantie 98/100 o/o de pureté
correspondant à 25 o/o de cuivre métal

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3, rue Scribe - PARIS (9e)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
de la
*BRITISH SULPHATE OF COPPER*
*ASSOCIATION LIMITED, LONDRES*

Ne perdez plus de **LAPINS**
Ne perdez plus de **VOLAILLES**

*Méthodes pratiques, nouvelles*
*— efficaces et économiques —*

:: Notice n° 9 et renseignements gratuits sur demande ::

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

**Pour vos Vignes :**

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

**VERMOREL**

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

**Villefranche-s/-Saône (Rhône)**

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

# Tous les Produits

## pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

## FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers les cultures maraîchères, etc...

---

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

# Mines de Soufre d'Apt

**en exploitation depuis 1853**

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

*S'adresser à ses Agents ou au Siège social :*

**15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)**

# LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

## LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre

Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE

— est EFFICACE contre l'OIDIUM

— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE actue l'action des rayons du soleil.

— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.

— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.

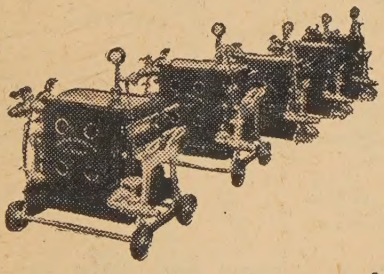
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.

— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

**LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES**
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

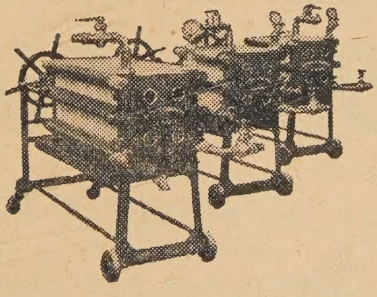
EST LA SEULE A PRODUIRE

# LE SOUFRE DE NARBONNE



## FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

## SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Agents à Alger, Oran, Casablanca, Béziers, Marseille, etc...

Editions PONSOT, 14, rue de l'Armorique, PARIS (15e)

Le taux d'intérêt des

# BONS DU TRÉSOR

- vient d'être relevé -

*Ne laissez pas vos disponibilités improductives*

# SOUSCRIVEZ...

le plus puissant produit de nettoyage

# TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville – LYON

UN FIL *seul* SUFFIT

CLÔTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

**ÉLECTRIC-CLOTSEUL**

Etablissements Le Nourriseeul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV•)
*Demander la notice gratuite*

# Blanchissez Désinfectez

vous-même
vos locaux

*avec*

LES PULVÉRISATEURS

# VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 de Frs.

*Catalogue gratuit sur demande*

L S

# Pépinières LARGILLIER-SEIBEL

**Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)**

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité »**

« **CONVIENT POUR LES REMPLACEMENTS** » et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.

**ARSÉNIATE DE PLOMB PUR**
**SALVATOR 98/99**

**TRAITEMENTS D'HIVER**
de la Vigne et des Arbres fruitiers
par le **PYRALUMNOL**
et le **SPICANTHROL**

**MOUILLANT ET ADHÉSIF ADHÉSOL**

Tous Produits Insecticides
Anticryptogamiques et Oenologiques

**SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES, INDUSTRIELS & VITICOLES**
SIÈGE SOCIAL : 47, BOULd St MICHEL, PARIS (5e)
USINE & SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (GARD)

*AGENTS DANS TOUTE LA FRANCE*

**LUTTEZ** *efficacement contre les* **GELÉES**

*en employant*

*Le* **Dispositif automatique de Protection**

**H. PARRENIN**

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN,** 139, rue Sadi-Carnot, **Alger,** Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran,** Tél. 236-16.

**LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST**

CARPENTRAS (Vaucluse)

*Les plus beaux plants de vigne à la source de production*

**PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS**
**BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS**

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER,** 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS,** 16, rue d'Angleterre

Foire de Lyon du 12 au 21 avril 1947

# C. CHARLET

*vous présente des*

## Tombereaux à vendanges

**et agricoles, utilisables toute l'année !**

Sur ses **chassis 2 et 3 tonnes**
se montent en quelques instants :

— une **benne à vendange étanche** de **1500** ou **2500** litres ;

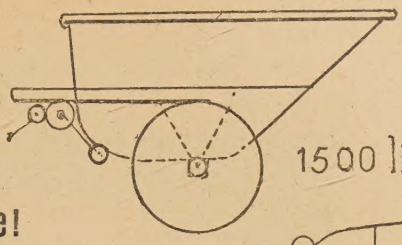
— une **caisse agricole** de **1 m³ 500** ou **2 m³ 500** ;

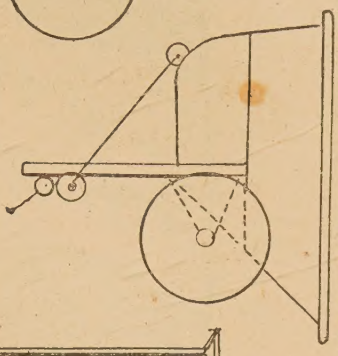
— un **plateau fourragère** de **2** m. **50** et **3** m. **50** ;

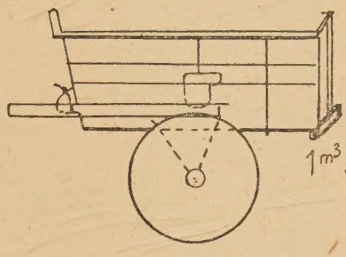
— un **affut pour tonneau.**

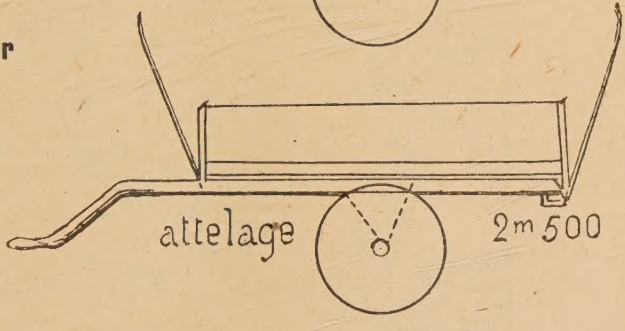
**Attelage pour tracteur ou brancards**

FABRICATION SOIGNÉE






**C. CHARLET**
*Constructeur*
OULLINS (RHONE)

# Pour vos Vignes

**Utilisez les nouveaux pulvérisateurs**

# VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE** (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE
BÉZIERS

64me Année — N° 14 6 Avril 1947

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**P. Degrully.** — Chronique. — Pour la remise en valeur des terres incultes. 251
**G. Bernon.** — Les gelées d'hiver de janvier 1947. . . . . 258
**N. Roy.** — La viticulture en Grèce (fin). . . . . 264
**F. Fauh.** — La vente des fruits et légumes. . . . . 267
*Partie officielle.* — Les réquisitions immobilières. . . . . 272
Tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires. . . . . 272
Replantation anticipée de vignes. . . . . 273
Réglementation de la taille de l'appellation contrôlée « Bourg » « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais », « Médoc », « Haut-Médoc », « Pauillac », « St-Estèphe », « St-Julien » et « Moulis ». . . . . 276
*Informations.* — Election de M. Jean Bordas à l'Académie d'Agriculture de France. . . . . 276
**J. Vercier.** — Bergamotte Esperen. . . . . 277
— Beurré Clairgeau. . . . . 278

# CHRONIQUE

## Pour la remise en valeur des terres incultes

La superficie des terres incultes s'est considérablement accrue en France depuis la fin du XIXme siècle, passant de 3.889.000 hectares en 1889 à 4.648.000 hectares en 1920 et 5.557.459 hectares en 1943 (dernière année recensée).

Ces terres incultes se trouvent surtout dans les régions montagneuses pauvres : Aveyron, Basses-Alpes, Corse, Massif-Central, Bretagne, Alpes, Pyrénées.

Au surplus, nous avons en son temps présenté à nos lecteurs une étude complète sur la question, à travers les âges et par tous pays.

En France, le législateur, par les lois du 6 octobre 1916 et du 4 mai 1918, s'était efforcé de remédier à l'inculture et à l'abandon des terres — mais, en dépit des efforts financiers de l'Etat, en l'occurence, on n'a pas abouti à des résultats encourageants. (*)

(*) En fait, environ 170.000 hectares ont bénéficié des cent millions mis à la disposition du Crédit agricole pour l'application de la loi — seulement ce que nous ne savons pas, c'est si cette prébende a porté sur des hectares toujours nouveaux ou bien si la manne n'a pas été accumulée sur les mêmes hectares.

Les millions ont du reste été restitués à la Caisse de crédit ; quelques créances litigieuses seulement ont été ou seront liquidées.

Résultat obtenu : probablement négatif, comme pour les Coopératives de culture dont nous avons parlé dans une précédente chronique.

« Cette mesure aurait pu être très grave si elle avait été généralisée. Elle a été très mal prise par les paysans (1), surtout par ceux qui étaient mobilisés. Car, parmi les soldats au front, il y avait des paysans dont les terres n'étaient pas cultivées, précisément parce qu'ils étaient partis et qu'il n'y avait que la femme ou les enfants à la maison.

« Et, quand ils ont su que l'on aurait le droit de faire venir un voisin, ou même un étranger, pour cultiver leur terre à leur place, ils ont été furieux. Il y a des lettres de soldats qui disent : Si je reviens en permission et que je trouve un étranger installé sur ma terre, je le tue !

« Il était facile de prévoir ce sentiment de révolte de la part de l'individualiste farouche qu'est le paysan. Aussi, les maires de la volonté de qui dépendait l'application de la loi s'y sont, pour la plupart, dérobés, précisément parce qu'ils ont craint de provoquer des troubles dans leur commune. Ce n'est que dans des cas assez rares que la loi a pu jouer, pour quelques grands domaines, et quand le propriétaire qui laissait sa terre en friche, faute d'argent, y a consenti. J'en ai vu personnellement quelques exemples. » (2)

Du reste, dès les préliminaires de la discussion du premier texte, la Société des Agriculteurs de France protesta énergiquement contre ce projet qu'elle taxa de socialisme agraire, bien qu'il eût pour auteur le vénérable sénateur des Vosges, M. Méline, peu suspect de tendance socialiste.

La loi fut néanmoins votée par la Chambre.

Sans se décourager, la Société des Agriculteurs de France adressa alors au Gouvernement un vœu qui débutait ainsi :

« Considérant que le projet de loi présente les plus graves dangers, qu'il porte une atteinte des plus fâcheuses aux droits des exploitants du sol et constitue un véritable essai de socialisme agraire, qu'il confère aux maires et aux préfets des pouvoirs arbitraires qui ouvriraient la porte aux plus fâcheuses inégalités et aux pires abus... »

Le Sénat tint compte dans une bonne mesure des représentations qui étaient faites, mais il ne rejeta pas la loi, il se borna à l'atténuer.

Un second projet rapporté par M. Clémentel, en décembre 1916, n'eut pas plus de succès.

Une partie relative à la motoculture fut cependant adoptée sans encombre, mais, comme il *s'agissait ensuite d'exploiter au nom de l'Etat,* sans recours des propriétaires contre ses représentants, le Sénat renvoya à l'étude tout ce qui concernait le mode d'exploitation.

Après la promulgation de la loi de 1918 et les nouveaux projets soumis au Parlement en 1919, Henri et Joseph Hitier, dans *L'Expansion économique,* écrivaient :

(1) A contrario : Code des lois de Hammourabi (2.000 ans avant J.-C.), art. 30. Si l'officier ou l'homme d'armes a négligé et abandonné ses champ, jardin et maison, et si un autre, après lui, a soigné ses champ, jardin et maison, et durant trois ans a exercé la gestion, lorsqu'il reviendra et demandera ses champ, jardin, maison, l'autre ne les lui cèdera pas ; celui qui les a soignés et a exercé sa gestion, celui-là, continuera à exploiter. — Article 31. Si, pendant un an seulement, il a laissé inexploité et s'il revient, l'autre lui rendra ses champ, jardin, verger, maison, et lui-même reprendra la gestion.

(2) Charles Gide. — De l'intervention des Pouvoirs publics pour la réalisation du juste prix. Paris, 1922.

« Donc, pratiquement, la terre, en France, ne manque pas à ceux qui veulent l'acquérir, à la différence de ce qui se produit dans d'autres pays. Point n'est donc besoin de mesures de contrainte. Voilà pourquoi nous nous refusons à souscrire au programme qu'esquissait le Ministre de l'Agriculture devant la Chambre le 3 juin dernier quand, répondant aux orateurs qui étaient intervenus dans le débat, il envisageait la possibilité de grouper les terres abandonnées ou insuffisamment cultivées auxquelles on joindrait, dans un avenir prochain, les terres revenant à l'Etat du fait de certaine réforme projetée en matière successorale pour, après lotissement, répartir le tout entre les ouvriers de la terre.

« Si le mot expropriation n'a pas été prononcé par M. Boret, c'est pourtant bien de l'expropriation qu'il s'agit quand on va au fond des choses, car on ne voit pas bien comment on arriverait à grouper les terres abandonnées ou insuffisamment cultivées si on ne commençait pas par déposséder les propriétaires actuels.

« Or, quelque euphémisme qu'on emploie pour désigner l'opération, on frapperait d'une pénalité, sous forme d'une déchéance de leur droit de propriété, ceux qui sont tenus pour coupables d'une sorte de défaillance quant à la mise en valeur de l'instrument de production laissé entre leurs mains, à savoir la terre.

« C'est une mesure infiniment grave et qui soulève de grosses objections.

« Nous ne voulons pas instituer de discussion sur l'idée qui est à la base de la théorie : le droit pour l'Etat de reprendre la terre à quiconque n'en use pas pour les fins que l'Etat estime conformes à l'intérêt collectif. Nous tenons l'idée pour infiniment dangereuse. Mais, la supposant admise, nous faisons remarquer d'abord que, dans les circonstances actuelles, l'abandon de l'exploitation par le propriétaire n'implique pas nécessairement une défaillance volontaire de sa part en face d'un devoir social à remplir. L'abandon peut lui avoir été imposé par des causes indépendantes de sa volonté, donc n'impliquer aucune idée de faute : voilà pour l'hypothèse des terres abandonnées, et, quant aux terres insuffisamment cultivées, c'est bien pis encore. Quelle est l'autorité qui dira où finit la culture suffisante, laquelle justifie le respect de la propriété, et où commence la culture insuffisante, laquelle appelle comme sanction la dépossession des propriétaires et la mainmise de l'Etat en vue d'une utilisation meilleure, du reste toute problématique. Fixera-t-on un rendement minimum à l'hectare au-dessous duquel on ne saurait laisser tomber la production sous peine d'être frappé de déchéance pour insuffisance de culture, ou bien prendra-t-on un autre critérium ? Quoi qu'on fasse, on tombera dans l'arbitraire et, si on tentait jamais l'application du système, on soulèverait dans les campagnes françaises un véritable tollé.

« En réalité, point n'est besoin de pareilles mesures avec le cortège de vexations qu'elles traîneraient infailliblement après elles. Les libres initiatives feront plus et mieux que toutes les contraintes en la matière et, une fois de plus, nous demandons qu'on accorde crédit à la liberté. » (3)

Les mêmes errements ont été pourtant suivis par le Gouvernement dès le début de la dernière guerre et commentés dans la circulaire du

(3) *L'Expansion économique*, juillet 1919.

Ministère de l'Agriculture du 20 février 1942, que nous reproduisons ci-dessous :

« La remise en culture des terres abandonnées demeure une des préoccupations de la politique agricole du Gouvernement.

Il convient d'ailleurs de ne pas exagérer outre mesure l'importance de cette question. En effet, si les statistiques récentes montrent que 11,1 % du territoire agricole peut être considéré comme inculte, il faut souligner que la plupart des terrains ainsi recensés *ne peuvent même pas se prêter au reboisement.*

Mais, d'autre part, étant donné les difficultés actuelles du ravitaillement, il est nécessaire qu'aucune parcelle, même infime, susceptible de porter une récolte quelconque, ne soit laissée à l'abandon.

L'idée de l'utilisation au maximum du sol cultivable se rattache d'ailleurs à celle du retour à la terre, puisqu'elle peut permettre la réinstallation à la campagne d'éléments professionnels qualifiés.

Dès le 27 août 1940, ces considérations avaient amené le Gouvernement à promulguer un texte dont les dispositions essentielles consistaient à inventorier les terres incultes ou abandonnées depuis deux ans au moins et, en cas de carence du propriétaire, à en provoquer la concession.

Ce texte avait effet jusqu'au 1er janvier 1942. Bien qu'il fût intéressant dans son principe, il donna lieu à certaines divergences d'interprétation.

C'est pourquoi, à son expiration, le Gouvernement a été amené à reconsidérer le problème dans un texte nouveau qui, tout en sauvegardant les principes antérieurs, tint compte de l'expérience acquise et apportât les modifications souhaitables.

Cette loi nouvelle est publiée au *Journal Officiel* du 20 février 1942 ; elle est sans limitation de durée.

Afin d'éviter des contestations et des fraudes de la part des propriétaires de mauvaise foi, la loi nouvelle consacre un article à la définition des termes suivants :

— exploitations abandonnées ;
— exploitations incultes ;
— parcelles incultes ;
— locaux et bâtiments ruraux vacants.

Le nouveau texte stipule que, chaque année, l'inventaire des terres et bâtiments à classer est effectué par le Maire, assisté de la Commission communale des impôts directs. Le Directeur des Services agricoles départementaux arrête le classement et le complète s'il y a lieu.

L'avis du classement est affiché à la mairie et chaque intéressé en reçoit notification individuelle par lettre recommandée.

Le propriétaire ou l'exploitant peut alors réclamer dans un délai de vingt jours. Une Commission, composée de trois techniciens, statue sur la réclamation et fournit un rapport au Préfet, qui décide, après avis du Directeur des Services agricoles, et notifie à l'intéressé.

En outre, l'arrêté de concession ne peut être pris avant que le propriétaire n'ait été mis en demeure d'assumer les obligations de remise en culture des terres classées et n'ait refusé de s'y engager.

Ainsi, toutes garanties sont données au propriétaire pour la sauvegarde de ses droits. Il ne pourra donc plus invoquer l'arbitraire pour entraver la mise en concession des exploitations ou parcelles classées. Il y a là un facteur de sécurité pour les parties en présence.

En ce qui concerne la concession, il avait été prévu par la loi du 27 août 1940 qu'elle ne pourrait intervenir qu'en faveur de toute personne de nationalité française, justifiant de connaissances techniques suffisantes. Le champ des bénéficiaires est désormais étendu aux Chantiers de Jeunesse, qui jouissent d'un régime spécial et, sous certaines conditions fixées par arrêté, aux Sociétés coopératives agricoles et aux Associations légalement constituées.

D'autre part, les obligations et les rapports du propriétaire et du concessionnaire sont fixés dans un cahier des charges, ce qui diminue de façon notable les dangers de contestations.

Le régime de financement, sous forme d'avances, a été remanié en vue d'accélérer la procédure prévue par la précédente loi. Jusqu'au 31 décembre 1944, des avances seront consenties par le Trésor aux Caisses régionales de Crédit agricole, qui auront pour charge d'en effectuer la répartition.

En outre, en vue d'assurer au concessionnaire d'une exploitation le logement nécessaire, il est prévu que les bâtiments inutilisables seront restaurés sommairement par les soins du Génie rural et dans les conditions fixées par les lois sur la restauration de l'habitat rural.

Un dernier point, heureusement tranché par le nouveau texte, est celui de la compétence en matière de recours. Cette compétence découle de la nature même des mesures. On pourrait objecter, en effet, que l'Administration s'immisce dans un domaine jusque-là réservé au droit privé, mais il s'agit de l'intérêt général, et toutes les terres abandonnées doivent être remises en culture. Pour toute la procédure dans laquelle l'Administration intervient, il apparaît normal que les litiges soient portés devant un tribunal administratif, en l'espèce le Conseil de Préfecture.

Mais, dans les rapports entre propriétaire et concessionnaire, tels qu'ils sont définis par le cahier des charges, l'Administration n'intervient plus.

Il n'y a rien là qui dépasse les règles du droit privé, pour l'application desquelles les tribunaux de droit commun sont compétents.

Ces principes sont simples, mais il était bon qu'ils fussent précisés.

On peut penser que la loi nouvelle permettra d'obtenir tous les résultats désirables grâce à l'esprit de mesure qui a présidé à son élaboration. Mais il importe que le propriétaire comprenne que, s'il a des droits sacrés sur le patrimoine qu'il détient, il a également des devoirs, dont le plus impérieux est de l'utiliser au mieux, en vue d'accomplir sa mission familiale et sociale dans la grande tâche de redressement qui incombe à tous. »

Mais il y a autre chose de plus grave. Certains agriculteurs sont accusés de mettre systématiquement des terres arables en prairies. (4)

Il est exact que quelques terres autrefois emblavées ont dû être progressivement abandonnées au profit de prairies naturelles ou de pacages.

Mais, si le système de culture a été changé, c'est que, de plus en plus, le cultivateur s'est aperçu qu'il fallait avoir pour plan directeur la devise des frères Hitier : « *A chaque terre sa culture, à chaque culture toute la terre qui lui est propre* ». (5)

S'il est intéressant, en temps de guerre et en raison de la carence du ravitaillement, de se procurer du grain et de la paille sur n'importe quel terrain, il n'en est pas de même quand il s'agit de tenir compte du prix de revient.

Or, en fait, à part la garrigue ou les terrains de montagne plus ou moins dépourvus de terre végétale à la suite de la déforestation, presque toutes les terres incultes sont incultes parce qu'elles ne méritent pas d'être cultivées. Seul, le parcours peut permettre de les utiliser et d'en tirer profit.

« La statistique prétend que leur superficie s'est accrue dans ces dernières années, mais un examen plus attentif montre que cela tient surtout à des jeux d'écritures...

(4) Débats parlementaires. Chambre des Députés, séance du 10 novembre 1925.

(5) Henri et Joseph Hitier. — Les problèmes actuels de l'agriculture. Payot, Paris, 1923.

« Si, du territoire total de la France, on déduit villes, routes, canaux, etc..., landes, bois, forêts, il ne reste comme territoire cultivé que 62,7 pour 100 du territoire total. Tous les efforts de l'agriculture la plus perfectionnée n'y changeraient pas grand'chose, à moins de détruire les forêts, ce que l'on ne veut pas. Une partie seulement des terres incultes pourrait être boisée, une beaucoup plus petite partie pourrait être rendue à la culture, mais, sauf quelques circonstances très limitées, ce serait avec des dépenses dont il ne faudrait guère escompter la rémunération. » (6)

« On obtiendra de bien meilleurs résultats en améliorant des terres déjà cultivées et en perfectionnant les techniques agricoles.

« Il ne faut pas oublier, du reste, que, parmi les facteurs de la production agricole, outre la terre et les capitaux pour la mettre en valeur, les engrais, etc..., il y a le travail, la main-d'œuvre dont on peut disposer ; celle-ci, hélas, est très limitée actuellement en France, et dès lors l'employer là où elle peut donner les meilleurs résultats est question de simple bon sens. » (7)

« Depuis le début de cette année, le Gouvernement a cessé toute avance au taux réduit de 1 pour 100, estimant à juste titre qu'il convenait d'abord d'aider les agriculteurs sinistrés de guerre à remettre leur exploitation en marche.

« Cependant, le Parti Communiste, lui, n'est pas de cet avis. Son porte-parole a déclaré, le 26 septembre, devant l'Assemblée Constituante, qu'il s'agit : « d'obliger certains de ces propriétaires qui ont « plusieurs domaines en herbages à mettre quelques parcelles à la « disposition des travailleurs qui en feraient la demande, pour une petite « exploitation familiale, ce qui améliorerait la vie des familles de « salariés ».

« Ainsi, pour le Parti Communiste, les terres en herbage sont des terres incultes.

« Heureusement, l'Assemblée Constituante n'a pas suivi le Parti Communiste. » (8)

« C'est l'herbe, en effet, qui assure l'entretien d'un bétail abondant et, par le bétail, les apports de fumier sur le sol à céréales. A l'heure actuelle, avec la réduction et parfois la suppression des apports complémentaires dits engrais commerciaux (nitrate, superphosphate, sels de potasse), il est plus nécessaire que jamais de recourir aux matières fertilisantes tirées de la ferme elle-même, donc au fumier redevenu momentanément l'agent presque unique de la reconstitution de la fertilité du sol. Mais le fumier suppose le bétail et le bétail suppose les fourrages. On a quelque peu honte de rappeler ces données élémentaires.

« De par ailleurs, la prairie est un grand accumulateur de fertilité qui demande peu ou pas de capitaux. » (9)

Quant aux terres incultes, il faut les reboiser — les coupes sombres

(6) Augé Laribé. — Situation de l'agriculture française 1930-1939. Berger-Levrault, Paris.

(7) H. Hitier. — Comptes rendus hebdomadaires de l'Académie d'Agriculture ces des 15-22 octobre 1941).

(8) La Renaissance agricole, novembre 1946.

(9) Henri et Joseph Hitier. — *L'Expansion économique*, juin 1918.

effectuées ces dernières années nous en font un devoir impérieux et le Gouvernement l'a compris :

« Pour organiser les travaux de boisement ou de reboisement dans les propriétés privées, soumises ou non au régime forestier, et pour y assurer la mise en valeur et la conservation des terrains boisés, le Ministre de l'Agriculture peut, suivant le cas, soit attribuer des subventions en espèces ou en nature, soit consentir des prêts, soit procéder à l'exécution des travaux. » (10)

Et nous rappelons à nos lecteurs les articles du Code des Contributions directes instituant l'exonération de l'impôt foncier pour les reconstitutions forestières, fruitières ou la mise en culture :

« ART. 187. — Tout terrain ensemencé, planté en bois, est exonéré de l'impôt foncier pendant les trente années du semis de la plantation ou de la replantation.

ART. 187 *bis*. — Les marais desséchés sont exemptés de la contribution foncière pendant les vingt premières années après le dessèchement.

ART. 187 *ter*. — Les terres incultes, les terres vaines et vagues ou en friche depuis quinze ans qui sont plantées en mûriers ou arbres fruitiers ou mises en culture, sont exemptées de la contribution foncière pendant les dix premières années après le défrichement ou la plantation.

ART. 187 *quater*. — Pour bénéficier de l'exonération prévue aux articles 187 à 187 *ter* ci-dessus, le propriétaire doit former une déclaration dès l'année qui suit celle de l'exécution des travaux, dans le délai ordinaire des demandes en réduction. Lorsque la réclamation est présentée dans ce délai au cours d'une année postérieure comprise dans les cinq premières années de la période pour laquelle l'exemption est prévue, elle peut encore donner lieu à l'exonération pour la fraction de ladite période restant à courir du 1er janvier de l'année de sa présentation. »

Ces jours derniers, un projet de loi vient d'être déposé afin de pousser à la remise en culture des terres. Il prévoit le recensement des terres et bâtiments abandonnés depuis deux ans au moins, les exploitations comportant plus de 50 p. 100 de friches étant comprises dans ce recensement. Une fois recensées, les exploitations incultes ne pourraient plus être données à bail librement, mais seraient concédées par le Préfet, sur avis d'une Commission départementale, aux candidats éventuels. La concession ne pourrait dépasser douze années.

Mais quels seront les candidats volontaires ?

De quels moyens pourront-ils disposer ? Telle est la question ? Encore une utopie.

*Si l'Etat veut remettre en culture des terres sans valeur, qu'il les acquière et les exploite lui-même. L'exploitation rapportera toujours aux fonctionnaires chargés de ce soin...*

Quant au retour à la terre escompté dans la circulaire de 1942, avec des exploitations qui ne rapportent pas, c'est une douce illusion ; le récent passé nous a démontré péremptoirement qu'il faut autre chose que de bonnes paroles et des encouragements plus ou moins platoniques pour attacher et retenir les hommes au sol. (11) P. DEGRULLY.

(10) *J. O.*, décret du 4 mars 1947.

(11) Loi du 30 mai 1941 relative au retour à la terre des familles d'origine paysanne.

# LES GELÉES D'HIVER DE JANVIER 1947 [1]

Les abaissements importants de température constatés pendant le début de l'année se sont traduits dans le vignoble par la destruction d'un grand nombre de vignes installées dans la région méridionale, grosse productrice de vins courants. Il paraîtrait que ce soit surtout au matin du 28 janvier que se sont produits les très graves dégâts intéressant la récolte de cette année et l'avenir du vignoble.

Trois parties peuvent être faites dans l'étude qui suit. Elles se rapportent respectivement aux caractères qui précisent les dégâts tenant à l'accident ; en second lieu à leur étendue ; enfin à quelques précisions concernant les causes de ce qui nous intéresse aujourd'hui.

*
**

Et tout d'abord, les caractères des gelées d'hiver ne sont pas spectaculaires comme ceux des gelées de printemps ni comparables à ceux que présente l'état lamentable du vignoble parcouru immédiatement après une chute de grêle.

Généralement, les vignobles bien labourés, taillés depuis quelques temps, caractérisant par conséquent l'état d'une vigne bien tenue, ont été, dans la zone la plus atteinte, ceux qui ont le plus souffert. A tel point que, peu de temps après l'abaissement de température, quelques viticulteurs seulement ont eu leur attention attirée sur les conséquences que le froid avait pu provoquer. Pour être fixé, il suffit, en effet, de se rendre sur place muni d'un instrument tranchant (un greffoir bien affilé par exemple) et d'examiner, par des coupes transversales faites dans les yeux, la coloration que présentent celles-ci. Quand l'œil est indemne, les tissus composant ses écailles sont d'un vert franc. Au contraire, lorsque l'œil est gelé — détruit par les froids — la coupe de l'œil est d'un vert sale brunissant rapidement et aboutissant, au bout de quelques jours, à une dessiccation totale de l'œil qui devient havane et n'offre plus alors qu'une faible résistance à la pression exercée par le doigt.

Enfin, des coupes tangentielles sur les sarments permettent de déterminer si l'altération intéresse aussi les parties du mérithalle indispensables à la circulation de la sève. Il ne faudrait cependant pas établir une relation entre les dégâts de l'œil et ceux des mérithalles ; si généralement c'est l'œil qui est le premier atteint, il peut ne pas toujours en être ainsi ; le coup de greffoir dans l'écorce permet, comme le montre la figure ci-contre (fig. 1), de se rendre compte de la couleur des tissus placés immédiatement au-dessous de l'écorce pro-

FIGURE 1

(1) Conférence à la Société centrale d'agriculture de l'Hérault.

tectrice du sarment. Ces tissus sont, nous le savons, constitués par du liber qui est séparé du bois par l'assise génératrice. Lorsque le liber est atteint, il brunit (*g*) et se trouve désagrégé, des crevasses (v. fig. 2) intéressant plusieurs cellules se présentent entre ses diverses parties constituante, soit entre le liber dur et le liber mou, soit au voisinage des rayons médullaires libériens. Sa destruction et celle de l'assise génératrice entraînent la dessiccation des parties les plus profondes du sarment, autrement dit sa mort.

FIGURE 2

Ce sont là les deux types de dégâts intéressants du point de vue anatomique. Entre le cas de la destruction totale de l'œil et un début d'altération, tous les intermédiaires peuvent se présenter ; c'est ainsi que, dans un œil renfermant plusieurs bourgeons, il semble bien que ce soit toujours le bourgeon principal, c'est-à-dire le plus gros, le plus riche en eau, qui soit le premier atteint. Les bourgeons latéraux, autrement dit les contre-boutons, plus petits, plus secs peut-être, ne sont altérés que plus tard et peuvent même passer outre lorsque l'abaissement de température n'est pas trop considérable ou que son action n'est pas de trop longue durée. De plus, les yeux d'un sarment ne sont pas toujours régulièrement atteints. Ce sont ceux du milieu ou de la base qui paraissent les plus accessibles aux dégâts. La position de l'œil

au-dessous ou au-dessus du sarment peut aussi avoir une influence heureuse ou malheureuse sur le devenir de cet œil.

Les dégâts sur les mérithalles présentent enfin certaines particularités ; par exemple, il nous a été donné de constater que ce sont surtout les bases des rameaux qui sont gelées alors que leur extrémité se trouve assez souvent indemne. Il en est tout au moins ainsi chaque fois que les sarments sont érigés verticalement ; lorsqu'ils sont couchés tous les yeux sont généralement atteints, et enfin, quand la neige les recouvre, il n'y a pas de traces de dégâts. Bien souvent, et dans des cas malheureusement très nombreux, les altérations de l'écorce se rencontrent non seulement sur les rameaux, mais aussi sur les bras, voire même le tronc. Ces derniers organes (bras et tronc) présentent sous leur écorce la même teinte brunâtre constatée chez les sarments. Lorsqu'il en est ainsi, c'est que l'anneau des vieilles écorces qui les entoure n'a eu qu'un rôle protecteur insuffisant. La présence de la neige a, dans la plupart des cas, empêché la destruction des tissus particulièrement sensibles constituant la soudure située au niveau du sol, entre le sujet et le greffon.

Dans une même région très atteinte par les gelées, on est amené à observer des différences entre des vignes ou des parcelles successives ; cela tient entre autres causes :

— *au degré d'aoûtement* des souches considérées. Selon leur richesse en eau, en matières de réserve, l'abondance des tissus de protection, certaines souches résistent mieux que d'autres ;

— *à leur vigueur* qui peut, lorsqu'elle est trop grande, gêner l'aoûtement et accroître la sensibilité aux froids ;

— *à l'époque de la taille*, car on a constaté que, à proximité des plaies, donc sur les souches taillées, l'action du gel était plus manifeste que dans les parties éloignées des sections de taille ;

— *à l'âge du vignoble,* les jeunes plantiers, les jeunes vignes, plus vigoureux que la plupart des vignes adultes, donc risquant d'être moins aoûtés, peuvent, de ce fait, se trouver plus exposés à subir des dommages ;

— *au cépage*. Les vignes européennes *(Vitis vinifera)* sont plus sensibles au froid que les vignes américaines ; les vignes porte-greffes se retrouveront donc bien souvent indemnes, alors que les variétés à fruit auront été tuées. L'Alicante-Bouschet, le Morrastel-Bouschet, le Grenache ou Alicante figurent parmi les plus touchés, puis vient l'Aramon, pour lequel les pertes seront très grandes ; le Carignan semblant y avoir, en partie, échappé.

La *latitude* paraît aussi être à l'origine de différences dans l'importance des dégâts.

*
**

Si, dans le cas particulier des gelées du mois de janvier, nous essayons de préciser l'étendue du vignoble sur lequel elles ont porté, nous constatons la présence de deux pôles essentiels établis, l'un, le plus important, dans la région qui est située autour de la partie Nord-Ouest de Béziers et qui englobe un certain nombre de communes, telles que Lignan, Maraussan, Maureilhan, Corneillan, Colombiers, Nissan, etc..., avec des dégâts encore importants situés de plus autour de cette zone et atteignant Sérignan, Sauvian, Vias, Agde, Bessan, Montblanc, etc... : ce sont, en somme, les deux cantons de Béziers, le Sud des cantons de

Murviel, de Servian et d'Agde, l'Est du canton de Capestang, le Sud-Ouest de celui de Pézenas, sans que cette délimitation ait la prétention de circonscrire exactement l'emplacement des vignobles qui auraient le plus souffert.

« J'ai eu à constater, ces jours-ci, dans une partie de mon vignoble, que la gelée d'hiver avait fait bien des dégâts. Toutes les vignes que j'ai situées principalement dans les terrains de plaine ont eu à souffrir de ces gros froids. Ces vignes-là étaient taillées à la règle depuis assez longtemps avant la neige.

« J'ai constaté que les têtes que j'ai laissées à la taille étaient complètement noires au coup de ciseau jusqu'au dernier œil ou presque. Je voudrais retailler ces têtes-là jusqu'à ce que je retrouve la teinte verte de la bûche qui n'est pas morte. Qu'en pensez-vous M. le Directeur ? Je crois, personnellement, que je ne risque pas plus de faire cette expérience... »

H. B..., à Servian (Hérault).

L'autre pôle, situé aux confins des départements de l'Hérault et du Gard, s'étend de Notre-Dame-de-Londre vers Rouet, Valflaunès, Pompignan, Quilhan (par Quissac), etc..., et englobant les cantons de Saint-Martin-de-Londres et de Claret où les dégâts sont aussi très graves.

Suit la lettre que nous avons reçue de M. le Maire de Notre-Dame-de-Londres :

« Comme suite à la note parue dans les journaux d'hier, demandant tous renseignements possibles au sujet des gelées noires de fin janvier, je puis vous préciser que nous avons peut-être le fâcheux avantage d'avoir battu les records car, *dans* le village lui-même, situé sur un *mamelon* qui domine les vignes, nous avons constaté, plusieurs matins de suite, des minima de 17 à 18°, avec —19° le matin du mardi 28 janvier.

« Nous ignorons ce qu'ont pu être les minima en plaine, à hauteur de souche. Sûrement moins de 20.

« Nous avons d'ores et déjà constaté au vignoble non seulement yeux morts, mais encore ceps, sarments entiers, bras..., et s'il nous faut, avant de parler d'un désastre, attendre fin mai, il n'en est pas moins certain que nous nous attendons au pire.

« Et cela sur tous les cépages : Aramons et bois durs, ces derniers constituant les 3/4 de notre vignoble. Voilà ce que l'on pourra constater quand on voudra. »

D'autre part, les vignobles des sables (Aigues-Mortes) n'auraient pas été épargnés.

On nous signale que, dans la plaine du Roussillon, les dégâts seraient moindres, voire même nuls.

La région située au Nord de Narbonne (Ouveillan) serait aussi peu atteinte. Plus loin, dans le Nord-Ouest du département de l'Aude, vers Castelnaudary, des dégâts notables ont été constatés sur les Viniféras (Ugni blanc).

« J'ai relevé, à notre station, la température de —16° dans la nuit du 29 au 30 janvier et —14° le lendemain. Me doutant de quelques dégâts, j'avais examiné certaines parties du vignoble particulièrement sujettes

aux gelées et n'avais rien remarqué d'anormal durant les trois ou quatre journées suivantes.

« Un nouvel examen dans la journée du 5 février m'a montré un tout autre résultat. Sur les ugni blanc surtout, composant les 2/3 du vignoble, beaucoup d'yeux sont gelés. J'estime, *à priori*, qu'il y en a 30 % de mortifiés, et ce sont les sarments de plus grand diamètre qui semblent avoir le plus souffert, ce qui semble quelque peu anormal. »

P. G..., Les Cheminières.

La destruction des yeux, des coursons, des bras, du tronc va avoir des conséquences excessivement importantes sur la production d'une des régions les plus viticoles du Bas-Languedoc ; la plaine de l'Orb, en effet, verra, au réveil de la végétation, beaucoup de ses vignobles tués jusqu'au niveau qu'atteignait la couche de neige protégeant le reste de la souche. Et si, dans ces conditions, le greffon n'est pas en totalité détruit par la gelée, il n'en reste pas moins que c'est la partie utile de la souche, celle qui portait, en puissance et en fait, les futures grappes de la récolte 1947, qui se trouve détruite. La surface des vignobles atteints et leur production en 1946 représentent, pour l'Hérault seulement, un total de plus de 45.751 hectares, donnant 1.595.812 hectolitres. Loin de nous l'affirmation que cette quantité de récolte de vin ait disparu ; il n'en est pas moins vrai qu'une partie n'ira pas à la cuve.

Enfin, les nouvelles que nous recevons du Berry nous indiquent que là et probablement ailleurs le vignoble aurait aussi souffert.

*
**

Les causes tiennent à l'abaissement exceptionnel des températures qui s'est manifesté dans la nuit du 27 au 28 janvier, abaissement venant après la chute de neige qui a recouvert le vignoble d'une couche présentant, à sa surface, des particularités telles qu'il semble que l'abaissement de température se soit surtout manifesté au contact à peu près immédiat de la surface de la neige. Les températures enregistrées à la Station météorologique de l'Ecole d'Agriculture sont les suivantes :

| | |
|---|---|
| à 20 cm. . . . . | —17°2 |
| à 40 cm. . . . . | —16°5 |
| à 2 m. . . . . | —16° |
| à 2,5 m. . . . . | —13°4 (sous abri) |

C'est donc au niveau de la neige dont la couche atteignait de 15 à 20 cm. que les froids ont été les plus vifs, et c'est malheureusement là que se trouvent souvent la tige, les bras et les coursons portant la récolte.

Si l'on examine la répartition des températures en France le 28 janvier (fig. 3), on s'aperçoit que l'isotherme —15, qui paraît donner l'allure de la répartition des basses températures enregistrées à cette date, sans préciser d'une manière absolue la valeur et l'emplacement des minima, passerait à l'Ouest-Nord-Ouest de Montpellier. Autrement dit, la Station de Montpellier aurait eu des températures moins basses que celles enregistrées dans la partie occidentale, et c'est ce qui expliquerait l'importance très grande des dégâts que nous avons précisés. D'autant plus que l'isotherme —15 provient des températures prises à 2 mètres sous abri, par conséquent températures plus élevées que celles qui auraient pu être notées au niveau des bras de la souche. L'isotherme —15 à 2 mètres

sous abri à l'Ouest de Montpellier implique des températures de —18° à —20° au niveau de la souche. Or, nous savons que le *Vitis vinifera*, dans la région méridionale et au moment où l'état de repos de la plante est complet, résiste victorieusement à des températures de —15 à —18°, mais succombe généralement au delà. A l'Ecole et dans les vignobles

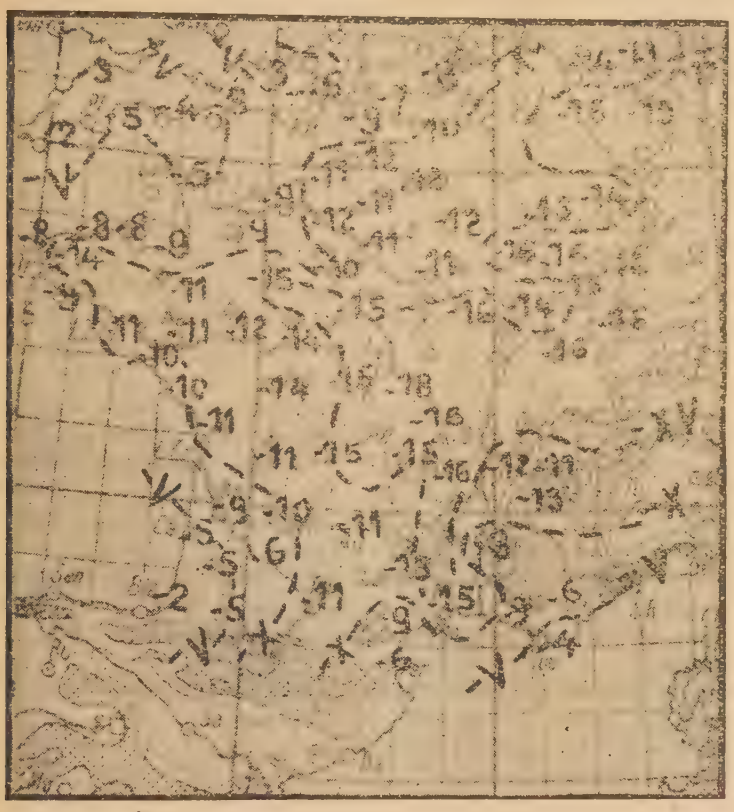


FIGURE 3

Températures minima en °C entre le 27 janvier 1947 21 heures T. M. G. et le 28 janvier 1947 9 heures T. M. G.

(Extrait du *Bulletin quotidien de renseignements de l'Etablissement central de la Météorologie*).

des alentours la température de —17°2 a occasionné quelques rares dégâts, et encore faut-il chercher pour les trouver. Au reste, des influences de climats locaux paraissent avoir, dans ce cas, une très grande importance.

En somme, c'est l'isotherme —15 qui, dans la nuit du 27 au 28 janvier, a poussé, à partir du Massif Central, un prolongement en doigt de gant relativement étroit, en direction du Sud, et qui, atteignant le vignoble méridional, se trouve à l'origine des destructions dont il sera question pendant encore longtemps.

*A propos des mesures à prendre du point de vue viticole,* il semble bien que la partie du greffon de Vinifera encore vivante sur une dizaine au moins de centimètres soit de nature à pouvoir donner naissance à des gourmands, à partir desquels on pourra tenter de faire fructifier une souche qui, malgré les soins, se ressentira toujours, ultérieurement, de la blessure importante occasionnée par le passage de la scie destiné à supprimer la partie mourante. Ces gourmands ne se développeront d'ailleurs pas toujours. Les souches vigoureuses pourront peut-être les émettre. Les souches faibles ne repousseront peut-être pas. Lorsque les gourmands naîtront et se développeront, il conviendra, si aucune végétation n'apparaît sur les bras, de choisir les plus beaux et de les palisser avec précaution, car ils seront bien fragiles à leur point d'insertion. Nécessairement, ces gourmands provenant d'yeux latents de petite dimension, insérés sur le tronc et souvent cachés ou recouverts par une couche épaisse d'écorce morte, se développeront tard et n'apparaîtront qu'à un moment où la température relativement élevée, coïncidant peut-être avec des pluies, créera un climat favorable à l'évolution du mildiou. Donc, des soins particuliers de palissage et de sulfatage seront à appliquer afin de ménager le peu de vie qui aura échappé aux gelées.

Au cas où des rameaux se développeraient au-dessous des coursons et au niveau des bras, il conviendrait de supprimer ceux qui pourraient naître sur le tronc, de manière à préparer la taille d'hiver et à assurer au mieux la formation problématique de la souche. Il conviendra aussi de se souvenir que les grosses plaies de taille, et en particulier celles que nécessitera la suppression d'une partie du tronc, constituent toujours des portes largement ouvertes aux parasites du bois de la souche, entraînant l'accident connu sous le nom d'apoplexie, de mortalité, et qu'un traitement arsenical effectué en hiver permettra d'éviter une aggravation des dégâts malheureusement trop grands que nous subissons en ce moment.

Enfin, les années à gelées d'hiver amèneraient sur les vignes indemnes une belle récolte à l'automne, d'après certains ; d'autres ont constaté que le mildiou fait des ravages un an après...

Nous serons bientôt en partie fixés.

Georges Bernon,
Maître de conférences de viticulture
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

# LA VITICULTURE EN GRÈCE

(Suite)

### Travaux de culture dans le vignoble

Les principaux travaux de culture sont les suivants :

1° Déchaussage à la main, en cuvettes ou en rigoles, en automne, avec mise d'engrais ;

2° Un labour.

3° Un autre labour.

4° Binages lorsque la végétation le permet.

5° Incision annulaire sur le Corinthe en Péloponèse et sur la Sultanine en Corinthie.

6° Mise d'échalas.

7° Epamprage et effeuillage, écimage pour les variétés très vigoureuses.

8° Lutte contre l'oïdium, l'eudémis, le mildiou, avec les traitements classiques.

9° Préparation des ados pour le séchage des raisins.

10° Le séchage proprement dit du raisin sec.

La fumure est mixte et, parfois, on sème des vesces, des lupins en novembre pour les enfouir fin mars.

On utilise en culture intensive, de 50 à 150 kilos par stremma d'un engrais complet 8-10-15.

Tous les travaux se font à la main en raison de la forme des souches (gobelet évasé) 1,5 × 1,5, et en raison des petites parcelles cultivées.

La distance des pieds est de :

1 × 1,. 1,5 × 1,5 pour les variétés à vin ;

2 × 2 pour la Sultanine ;

2,5 × 2,5 pour les variétés très vigoureuses de raisins frais : Fraoula et Sideritis.

**Amélioration à la culture**

1° Diminuer les frais de revient de la culture par l'emploi de petits tracteurs étroits, soit à chenilles, soit à cable. Tracteurs de 0 m. 60 de largeur au maximum ;

2° Emploi de sarcleuse et de bineuse mécaniques ;

3° Donner aux viticulteurs, par l'intermédiaire des coopératives, soufreuse et pulvérisateurs à dos ;

4° Utiliser davantage d'engrais chimiques et surtout d'engrais azotés ;

5° Utiliser les machines à nettoyer les raisins secs (tarares) ;

6° Utiliser des tentes pour protéger de l'humidité les raisins au séchage ;

7° Sélectionner les variétés du pays ;

8° Eliminer par le surgreffage les variétés les moins intéressantes ;

9° Introduire des variétés nouvelles :

Le Servan, le Saint-Jeannet (variétés tardives françaises très productives donnant des raisins se conservant sur souche ou en magasin jusqu'à Noël). Le Cinsault noir, la Folle noir, l'Ugni blanc, le Sauvignon blanc (pour la production des vins fins).

Les producteurs directs français, franco-américains, qui résistent au phylloxéra et qui sont moins sensibles aux maladies, sont à cultiver en Macédoine seulement pour la production économique d'un vin de consommation familiale. Nous recommandons les variétés suivantes, qui ont fait leur preuve dans le Midi de la France :

Raisin noir : Seibel 8.745, 5.455, 7.053, 10.878, 12.878. Seyve-Villard 12.401.

Raisin rosé : 11.803, raisin de table excellent, très productif, le meilleur de nos producteurs directs.

Raisin blanc Seyve-Villard 12.303, 23.501, 12.413. Seibel 4.485, 10.888.

La culture de ces plants est plus économique car elle donne des rendements réguliers, abondants, avec des frais généraux de culture moindres.

### Amélioration de la vinification

Les méthodes rationnelles de vinification sont peu connues, le vin est souvent mal préparé, mis dans de mauvais fûts et conservé dans des caves chaudes.

Nous avons vu des cuves de fermentation et de conservation de vin non abritées du soleil, et les meilleurs vins ont une acidité volatile marquée.

A notre avis, il importe de faire connaître aux vignerons :

l'emploi de l'acide sulfureux ;
l'usage du débourbage des moûts blancs ;
l'emploi de levures sélectionnées ;
l'emploi de l'acide tartrique et de l'acide citrique ;
l'usage des filtres et des pompes.

Mais c'est surtout sur l'utilisation des cuves cimentées, silicatées ou verrées, mises sous des hangars à double toiture qu'il convient de généraliser.

Beaucoup de caves coopératives existent, on peut en améliorer le fonctionnement en les dotant de matériel moderne, pressoir, pompes, etc...

Des caves nouvelles de 4.000 à 10.000 hectos peuvent être constituées dans les principaux centres du vignoble, là où il n'y en a pas encore.

De plus, nous insistons sur le fait que les coopératives doivent recevoir la totalité de la récolte de leurs adhérents, comme cela se fait au Danemark, en Suisse et en France, et cela pour que la coopérative puisse diminuer ses frais généraux.

Actuellement, les cultivateurs vendent leurs produits de première qualité au commerce et leur organisation coopérative ne traite que des denrées inférieures et en petites quantités.

### Recherche des débouchés

Rien ne sert de produire si l'on ne peut vendre.

Les Nations Unies, qui donnent à la Grèce des quantités importantes de matières premières, doivent faciliter à ce pays les exportations des raisins frais, des raisins secs, du vin et des cognacs.

A cet effet la Grèce a besoin :

1° De bateaux et de wagons frigorifiques : 10 bateaux et 1.500 wagons.

2° D'usines frigorifiques pour la conservation des produits à Patras, à Athènes, à Chalki (Eubée) et à Candie (Crète).

3° Des wagons et des bateaux-réservoirs pour le transport du vin : 2 bateaux et 100 wagons.

En outre, les Nations Unies doivent passer des conventions commerciales pour faciliter les exportations des produits vinicoles de Grèce.

### Considérations générales

Mais les viticulteurs Grecs ne pourront vraiment accroître leur production que si :

1° L'enseignement agricole est diffusé. (Voir rapport annexe).

2° Des crédits à long terme et à faible taux sont accordés aux particuliers et aux coopératives. (Voir rapport annexe).

3° Si la situation intérieure et extérieure est assurée.

4° Le remembrement des parcelles trop petites et trop nombreuses est envisagé.

Sous ces réserves, l'avenir de la viticulture grecque se présente sous un aspect très favorable, et les Nations Unies doivent faire tout ce qui est en leur pouvoir pour en favoriser le développement.

*
**

La viticulture de la Grèce était vraiment prospère avant la guerre. Grâce à l'enseignement de cette branche par le professeur Krimpas, membre de l'Académie d'Athènes, titulaire de la chaire d'ampélographie et de viticulture à l'Ecole des hautes études agronomiques d'Athènes.

M. le professeur Krimpas a fait ses études à l'Ecole de Montpellier, dont il est sorti major (promotion 1916). Ses travaux personnels — tant dans son important vignoble de Crète — qu'à la tête des Associations agricoles du Sultanina et à la chaire d'ampélographie, font honneur à l'enseignement de notre grande Ecole et à son administration.

Les services phylloxériques et les Associations des producteurs du raisin noir de Corinthe sont dirigés avec maîtrise par M. l'Inspecteur général de la viticulture Antonopoulos.

Ces deux notabilités ont droit à la reconnaissance de la viticulture de la Grèce et à celle de la viticulture française.

N. Roy, D. S. A.
Membre de la mission F. A. O. en Grèce.

# LA VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES [1]

## Le conditionnement des fruits

Le conditionnement et l'emballage sont étudiés par M. Cosset, rédacteur en chef de la revue *Emballages*, et l'évolution des emballages par M. Texte, inspecteur principal au service commercial de la S.N.C.F.

Ayant posé cette définition préalable du but poursuivi :

— protéger et conserver les qualités du produit,

— le faire vendre,

M. Cosset donne les principes généraux du conditionnement. D'où ce premier précepte : *Le fruit doit être bien cueilli et manipulé avec soin.*

Bien cueillir :

— c'est récolter au point la maturité optimum, variable avec les espèces, le mode et la durée du transport prévu ;

— c'est récolter par temps favorable ; les praticiens savent quelles difficultés il y a, par les chaleurs d'été, les pluies d'automne ou les rosées, à cueillir des fruits non humides et non chauffés. Du moins, quand on ne peut faire autrement, faut-il redoubler de précautions et laisser sécher ou refroidir avant toute manipulation ;

— c'est récolter et manipuler soigneusement.

Les clichés ci-contre montrent les soins à prendre : n° 4, fruit logé dans la paume de la main pour la cueillette, et placé de suite dans les plateaux garnis de fibre, même pour les fruits à écorce rude.

(1) « Progrès agricole et viticole », n°s 1-2, janvier 1947.

Le fruit est placé dès la cueillette dans le plateau normalisé sur de la fibre souple
(Photo Vincent. Versailles)

Transport au verger.
Noter le chariot bas, à pneus, dont les dimensions sont normalisées selon les plateaux, le dispositif du fruitier et de la camionnette de livraison
(Photo Vincent. Versailles)

N° 5 : exemple du transport au chariot spécial, bas, à roues caoutchoutées, traîné à bras ou remorqué au tracteur électrique (Ecole nationale d'horticulture).

Second précepte : *Triage rigoureux ; nettoyage éventuel.*

Le triage élimine les fruits parasités et difformes. Ce travail doit commencer à la cueillette même par le ramassage séparé de ces mauvais fruits.

Le second triage se propose le classement des fruits par catégories correspondant à des normes de dimensions (ou de poids), de coloris et d'aspect déterminés.

L'attention accordée au classement par dimensions permet une distribution régulière des fruits dans les emballages ; la régularité du coloris correspond à une uniformité de maturation et rend l'ensemble plus attrayant.

Qui ne comprend de suite la répercussion de ces précautions élémentaires sur la tenue du produit et sa présentation ? C'est donc un *travail absolument indispensable* qui nous place, d'un coup, fort loin de l'emballage en vrac de fruits tout-venants et bruts de récolte... ou de ramassage !

Le rapporteur rappelle ensuite les principes du travail d'emballage, notamment *l'isolement des fruits,* sauvegardant toutefois leur aération et mettant en relief leurs qualités extérieures.

La question de l'élégance, de l'extérieur séduisant de l'emballage pose **le problème de l'emballage perdu,** dont M. Cosset fait rapidement l'examen critique et conclut en sa faveur.

Il n'est pas douteux que l'emballage perdu, dont l'exemple des **maraîchers nantais** est une excellente réalisation, est le but à atteindre.

M. Texte aboutit à la même proposition, « *correspondant, dit-il, au désir unanime des usagers* », et il estime que « *les notions d'emballages perdus et de normalisation sont inséparables* ».

Mais sa généralisation soulève quelques difficultés, du moins en ce moment. Il faut des conditions économiques générales plus favorables.

Un point extrêmement intéressant à retenir est celui du *petit emballage* de détail, exécuté dans la région de production, en sac cellophane ou boîtages divers. Il place les fruits à l'abri jusqu'à la table du consommateur. Malheureusement nous constatons, par son emploi pour raisins secs, bananes séchées, dattes, etc..., que cela entraîne un prix de vente sensiblement plus élevé.

Il nous semble que, trop souvent, les perfectionnements de l'emballage sont prétexte ou cause de l'élévation du prix de vente. C'est d'autant plus regrettable que c'est là un moyen de permettre à l'individualité de l'expéditeur de se manifester, en correctif des inconvénients d'une normalisation trop uniforme.

**Qualités de l'emballage.** — M. Cosset rappelle que, pour réaliser son but, l'emballage doit être *rigide, assez résistant, léger, aéré, de manipulation aisée et de prix de revient économique.*

Disons en passant qu'on peut se demander où en est l'aération pour des fruits en caisses bien matelassées, dont les rangs sont séparés par des coussins serrés ou des cartons !

L'enveloppage individuel des fruits qui les protège des changements de température rend la réfrigération plus lente et lutte précisément

contre l'aération, surtout par l'emploi du paraffinage, des papiers sulfurisés, métallisés, etc...

Les matériaux d'emballage extérieur et de garnitures permettront aussi dans l'avenir *de lutter contre la monotomie de la normalisation en laissant place à l'originalité de présentation,* ce que le goût français tient à préserver.

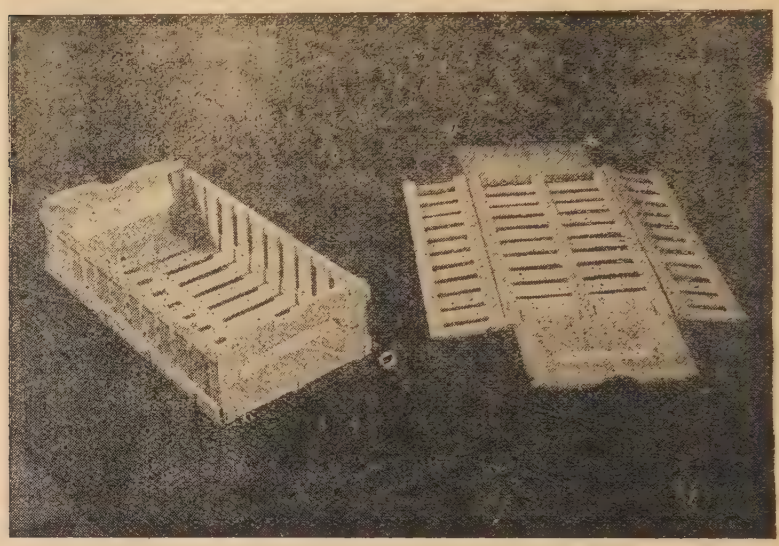
Ainsi sommes-nous mieux disposés à accepter les propositions de M. Texte concernant **l'emballage unifié** devant pratiquement se substituer à la diversité des formes, proportion et volume des emballages actuels.

**L'emballage normalisé.** — Du rapport de M. Texte et des indications présentées par M. Blondeau, représentant l'A.F.N.O.R., il ressort qu'on tend à la réalisation d'un emballage rectangle *pour tous les produits.*

Dimensions de base uniforme : S. N. C. F. : 55 × 28 cm.
A. N. O. R. : 27 × 38 cm.

Hauteur variable selon nature ou catégorie de produits.

Les dimensions proposées placent longueur et largeur selon des rapports simples 2 à 1 ou 3 à 2, permettant de croiser les emballages dans une pile sans altérer son gabarit.

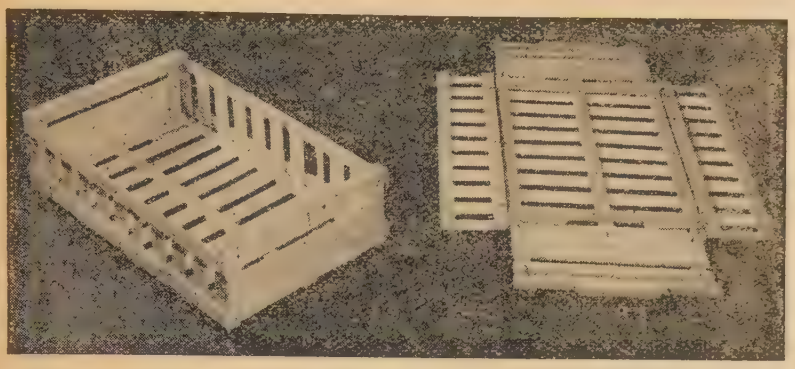


Prototype de cagette à fruits s'expédiant à plat
Emballages Mussy

Les *matériaux* entrant dans la fabrication de ces emballages sont également à normaliser, et M. Blondeau estime que « pour l'emballage perdu qui doit être léger, mais solide, la solution sera trouvée dans l'heureuse combinaison de trois matériaux : bois, fer et carton ».

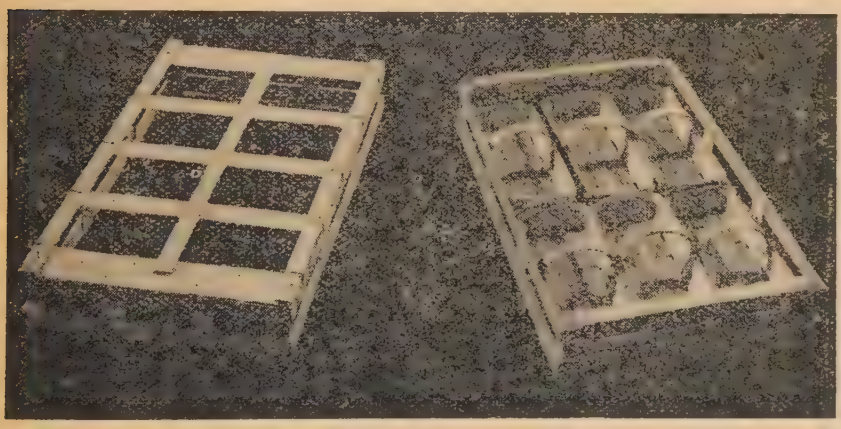
La question de la normalisation passionne tout aussi bien fabricants d'emballages, détenteurs de stocks, expéditeurs, transporteurs fer et route, etc...

A première audition des objections présentées, il semble impossible de concilier leurs intérêts ou leurs points de vue. Cependant une résolution proposée en fin de congrès par M. Rieuf, administrateur de l'Office technique de l'emballage, et adoptée à l'unanimité, montre que ce principe est logique, donc, économiquement, il s'impose à que ce principe est logique, donc, économiquement, il s'impose à tous.



Prototype de cagette à fruits s'expédiant à plat
Ets. Vuillier

De nombreux établissements industriels, fabricants d'emballages, réunis en groupements professionnels, ont établi des prototypes sur les bases de normalisation ci-dessus ; les figures 6 et 7 montrent deux de ces prototypes conçus de façon à en faciliter l'envoi et destinés à être montés à l'atelier d'emballage.



Cadres à fleins en 57 × 38
Bois contreplaqués français à Magenta-Epernay

La figure 8 présente l'adaptation de l'emballage normalisé en cadre à fleins, par quatre, six, etc..., pour les fruits fragiles habituellement expédiés de cette façon.

Il est agréable de constater que les bonnes volontés travaillent au progrès et s'appliquent à doter notre pays d'un équipement industriel conforme à l'avenir de notre production fruitière.

F. Fauh, Maître de conférences
*(à suivre)* Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

# PARTIE OFFICIELLE

## Les réquisitions immobilières

*(décret n° 47-361 du 28 février 1947, J. O. du 2 mars)*

*Article premier.* — Aucune réquisition nouvelle au profit des services publics, civils et militaires ou d'intérêt public et des forces alliées ne pourra plus être prononcée en application de la loi du 11 juillet 1938 sur l'organisation générale de la Nation pour le temps de guerre, *à compter du 28 février 1947.*

*Article 2.* — Les réquisitions immobilières prononcées au profit des services publics, civils ou militaires ou d'intérêt public et des forces alliées en vigueur jusqu'au 28 février 1947 sont prorogées, en tant que de besoin, au delà de cette date, mais ne pourront être maintenues, à peine de caducité, au delà du 30 avril 1947 qu'à la condition d'avoir fait l'objet de décisions individuelles de renouvellement prises dans les formes prévues par les décrets du 2 novembre 1945.

—«o»—

## TABLEAU

*des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1947*

(Art. 52 du Code général des impôts directs)

**Aude.** — Ensemble du département, coefficient 10. Arrondissement de Narbonne, sauf le canton de Lézignan : 65.000 pour chacun des deux premiers hectares ; 57.000 pour chaque hectare en sus de deux. — Canton de Lézignan et arrondissement de Carcassonne, sauf les cantons de Belpech, Castelnaudary nord et sud, Faujeaux, Salles-sur-l'Hers : 60.000 pour chacun des deux premiers hectares ; 52.000 pour chaque hectare en sus de deux. — Arrondissement de Limoux et cantons de Belpech, Castelnaudary nord et sud, Faujeaux, Salles-sur-l'Hers : 56.000 pour chacun des deux premiers hectares ; 48.000 pour chaque hectare en sus de deux.

Pépinières viticoles : Pieds-mères : ensemble du département :50.000. Le bénéfice forfaitaire de 50.000 fr. n'est pas applicable aux plantations de pieds-mères de moins de trois ans. — Boutures racinées : ensemble du département : 120.000. — 1° Vignes produisant des vins de consommation courante :

Bénéfice de 400 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 41 à 50 h.

Bénéfice de 500 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 51 à 60 hl.

Bénéfice de 400 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 61 à 70 hl.

Bénéfice de 370 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 71 à 80 hl.

Bénéfice de 330 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 81 à 100 hl.

Bénéfice de 300 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 101 à 120 hl.

Bénéfice de 250 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche supérieure à 120 hl.

2° Vignes délimitées produisant des vins de qualité supérieure (1re catégorie) (Corbières supérieurs). Aire de production délimitée des vins dits « Corbières supérieures ».

Bénéfice de 1.500 fr. par hectolitre récolté en sus de 16 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 17 à 20 hectolitres.

Bénéfice de 1.100 fr. par hectolitre récolté en sus de 16 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 21 à 30 hectolitres.

3° Vignes délimitées produisant des vins de qualité supérieure (2me catégorie) (Minervois, Corbières, Clape, Quatourze). Aire de production délimitée des vins dits « Minervois, Corbières simples, Clape et Quatourze ».

Bénéfice de 1.000 fr. par hectolitre récolté en sus de 24 à l'hectare et compris dans une tranche inférieure à 26 hectolitres.

Bénéfice de 850 fr. par hectolitre récolté en sus de 24 hectolitres à l'hectare et compris dans une tranche allant de 26 à 30 hectolitres.

Bénéfice de 670 fr. par hectolitre récolté en sus de 24 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 31 à 35 hectolitres.

Bénéfice de 580 fr. par hectolitre récolté en sus de 24 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 36 à 40 hectolitres.

4° Vignes produisant des vins à appellation contrôlée :

*a)* Vins doux naturels. Aire de production délimitée des vins dits « Corbières supérieures » :

Bénéfice de 3.900 fr. par hectolitre récolté en sus de 12 à l'hectare.

*b)* Blanquette de Limoux. Aire des vignes de Mauzac.

Bénéfice de 3.000 fr. par hectolitre récolté en sus de 12 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 13 à 15 hectolitres.

Bénéfice de 2.700 fr. par hectolitre récolté en sus de 12 à l'hectare et compris dans une tranche supérieure à 15 hectolitres.

*(à suivre)*

—«o»—

## Replantations anticipées de vignes

9° *Aisne, Ardennes, Aube, Marne, Haute-Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Haute-Saône, Vosges :*

Aligoté, Aubanne, Aubin, Auxerrois (toutes variétés), Beaunoir, Chardonnay, Chasselas, Dameron, Damery, Gamays à jus blanc, Melon, Meslier, Meunier, Pinots, Savagnin (= Fromenté), Troyen noir.

10° *Moselle, Bas-Rhin, Haut-Rhin :*

Aubin, Auxerrois (toutes variétés), Chasselas, Elbling, Gewürztraminer, Goldriesling, Knipperlé, Meunier, Müller Thurgau, Muscats, Pinots, Riesling, Sylvaner, Tokay.

11° *Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées :*

Acheria, Ahumat, Arrouya, Baroque, Blanc de Gaillac, Cabernets, Camaralet, Chasselas, Chenin, Clairette (= Blanquette), Claverie, Colombard, Couhahort, Courbu, Cruchen noir, Farana, Folle blanche, Gamays à jus blanc, Jurançons, Lauzet, Listan, Malbec, Mansencs, Mauzac,, Merlot, Meslier, Meslier-Saint-François, Muscats, Muscadelle, Plant de Grèce, Roufiac (= Raffiat), Saint-Emilion, Sauvignon, Semillon, Tannat.

12° *Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Loire-Inférieure, Vendée, Vienne :*

Cabernet, Cabernet franc (= breton), Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Chenin, Colombard, Cots (= Malbecs), Dégoûtant (= Saintongeois), Folle blanche (= Gros plat), Folle noire (= Enrageat), Groslot, Gamays à jus blanc, Malvoisie (= Pinot gris), Merlots, Meslier, Meslier-Saint-François (= Blanc Rame), Muscadet (= Melon), Pineau d'Aunis (Chenin noir), Pinots, Romorantin, Saint-Emillion, Sauvignon (Blanc fumé), Sémillon.

13° *Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Landes, Lot, Lozère, Tarn, Tarn-et-Garonne :*

Baroque (= Bordelais), Cabernet, Cabernet-Sauvignon, Canari, Carignan, Chalosse, Chasselas, Cinsault (= Morterille = Prunelard), Clairette (= Blanquette), Colombard, Cots (= Malbecs = Auxerrois), Duras, Durif, Fer, Folle blanche (Picpoul), Folle noire, Gamays à jus blanc, Grenache, Jurançons, Len de l'El, Listan, Mauzac, Mérille (Bordelais), Merlot, Meslier, Meslier-Saint-François, Milgranet, Morrastels à jus blanc, Mourvèdre, Muscats, Muscadelle, Négrette, Œillade, Ondenc, Pinots, Picpoul, Plant de Grèce, Roufiac (= Raffiat), Saint-Emilion (= Ugni blanc), Sauvignon, Sémillon, Syrah, Tannat, Terrets, Valdiguié (= Gros Auxerrois).

14° *Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne :*

Béquignol (= Fer = Here), Blanc de Gaillac, Blanc Verdet, Cabernets, Cahors, Carmenère, Castets, Chasselas, Colombard, Folle blanche (= Enrageat = Picpoul), Gamays à jus blanc, Gros Verdot, Malbecs (= Cots), Mansencs, Mauzac, Merlot, Montils, Muscadelle, Petit Verdot, Prolongeau, Saint-Macaire, Sauvignon, Sémillon.

15° *Liste complémentaire pour le Lot-et-Garonne :*

Aligoté, Clairette (= Blanquette), Jurançons, Mérille, Meslier, Plant de Grèce, Tannat, Valdiguié.

16° *Cher :*

Aligoté, Chardonnay, Chasselas, Chenin blanc (ou Pineau de la Loire), Damery (= Romorantin), Gamays à jus blanc, Melon (= Muscadet), Meslier-Saint-François, Muscadelle, Pinots, Saint-Pierre-Doré, Sauvignon (= Blanc-fumé), Sémillon.

17° *Indre :*

Arbois, Chenin blanc (ou Pineau de la Loire), Cabernets, Cot, Gamays à jus blanc, Gascon, Gris Meunier, Groslot, Moreau blanc (Chardonnay), Melon, Meslier jaune (ou Petit Meslier), Noir dur (= Cabernet), Pinots, Romorantin, Sauvignon, Sémillon.

18° *Maine-et-Loire :*

Cabernet franc (= Breton), Cabernet-Sauvignon, Chenin (ou Pineau de la Loire), Cot, Colombard, Folle blanche (= Gros plant), Gamays à jus blanc, Groslot, Meslier, Muscadet, Pineau d'Aunis.

19° *Nièvre :*

Chasselas, Gamays à jus blanc, Melon, Pinots, Sauvignon (= Blanc fumé).

20° *Sarthe :*

Chenin blanc (= Pineau de la Loire), Chenin noir (= Pineau d'Aunis), Cabernet, Cot, Groslot, Gamays à jus blanc.

21° *Loir-et-Cher :*

Arbois, Cabernet, Chenin blanc (Pineau de la Loire), Chenin noir (Pineau d'Aunis), Cot, Gamays à jus blanc, Gascon, Gris Meunier, Groslot, Malvoisie, Meslier, Romorantin, Sauvignon.

*
**

Pourront en outre être utilisés, les cépages autorisés par les décrets de contrôle pour la production des vins à appellation d'origine contrôlée dans ces départements et qui ne figureraient pas sur les listes.

En ce qui concerne *les hybrides*, des indications seront fournies ultérieurement, une étude complémentaire étant nécessaire.

*
**

*Liste des cépages pour raisin de table de plein air* pouvant être utilisés en vue de la replantation anticipée des vignes :

Admirable de Courtiller, Alphonse Lavallée, Chasselas (toutes variétés), Cinsault, Clairettes, Dattiers, Gros Vert, Italia, Jaoumet, Joannenc ou Lignan blanc, Madeleines, Malvoisie des Chartreux, Muscats, Œillade, Olivettes, Panses, Perle de Csaba, Servan, Sicilien, Saint-Jeannet.

—«o»—

## Réglementation de la taille de l'appellation contrôlée « Bourg », « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais »

*Article premier.* — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit à l'appellation contrôlée « Bourg », « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais », les vins répondant à toutes les conditions fixées par les décrets de contrôle du 11 septembre 1936 et du 14 mai 1941, modifiés par le décret du 16 mars 1943 (art. 4, 5, 10, 11) et provenant de vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

*Cépages rouges.* — Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep ayant deux astes à 10 yeux au maximum ou trois astes portant au total un maximum de 21 yeux et deux ou trois cots de retour à 1 ou 2 yeux.

*Cépages blancs :* Sémillon et Sauvignon. — Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep ayant deux astes à 10 yeux au maximum ou trois astes portant un total au maximum de 21 yeux et deux ou trois cots de retour à 1 ou 2 yeux.

Muscadelle, Merlot blanc, Colombard. — Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep ayant deux astes à 7 yeux au maximum ou trois astes portant au total un maximum de 16 yeux.

La densité de plantation ne devra pas être inférieure à 4.500 pieds à l'hectare.

## Réglementation de la taille des appellations contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc », « Pauillac », « Saint-Estèphe », « Saint-Julien » et « Moulis »

*Article premier.* — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit aux appellations contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc », « Pauillac », « Saint-Estèphe », Saint-Julien » et « Moulis », les vins répondant à toutes les conditions fixées par les décrets de contrôle relatifs à ces appellations et provenant des vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep ayant deux astes à 5 yeux pour le Cabernet, Sauvignon, le Malbec, le Merlot et le petit Verdot, et 7 yeux pour le Cabernet franc et le Carmenère. Les cots de retour étant taillés à un œil, une pousse supplémentaire appelée « tiret » pourra être gardée portant deux ou trois boutons au maximum, mais ce mode de taille ne devra pas affecter plus de 25 pour 100 de ceps du vignoble d'un même propriétaire.

La densité de la plantation doit être de 6.500 à 10.000 pieds à l'hectare.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Election de M. Jean Bordas à l'Académie d'Agriculture de France.** — Nous apprenons avec plaisir que l'Académie d'Agriculture de France a élu, dans sa séance du 12 mars, M. Jean Bordas, en qualité de membre non résidant.

Nous le félicitons bien vivement.

Cette haute distinction, très rare puisqu'on ne compte pour toute la France que vingt membres seulement dans cette section, consacre près de vingt-cinq ans de travaux originaux et de recherches effectués par M. Bordas à la direction de la Station de recherches agronomiques d'Avignon (Ministère de l'Agriculture) : Etudes sur les sols du Bas-Rhône et leur vocation culturale ; recherches et mise au point de l'irrigation souterraine, du chauffage électrique du sol, du traitement rationnel des ordures ménagères, etc...

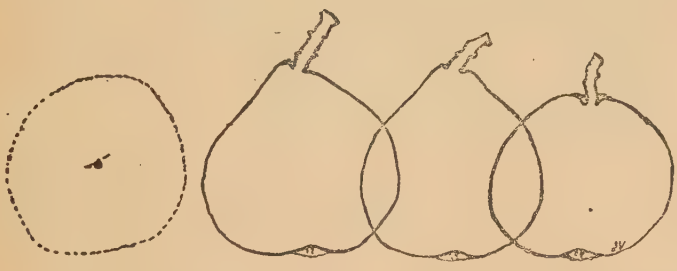
Les titres et distinctions déjà décernés à M. Bordas incitèrent également les membres de cette docte Assemblée à le recevoir parmi eux. M. Bordas est, en effet, Ingénieur agronome (promotion 1913), Licencié ès sciences, lauréat de l'Institut (Académie des sciences) ; il est Chevalier de la Légion d'honneur depuis 1937, Officier du Mérite agricole, Officier d'académie, Chevalier de l'Ordre de la santé publique, etc...

Son activité scientifique dépasse largement le cadre de notre région, où il préside encore la Société d'étude des sciences naturelles de Vaucluse, la Section du Midi de l'Association française de la science du sol et la Section scientifique de l'Académie de Vaucluse.

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DEHAN.

## BERGAMOTTE ESPEREN

*Maturité* : mars à mai. *Synonyme :* Espéren



**FRUIT.** — Moyen ou assez gros, globuleux ou légèrement rétréci ; attachés par trois ou quatre.

*Epiderme :* rugueux, épais, jaune clair, pointillé, taché et voilé de roux, parfois doré ou rosé à l'insolation.

*Pédicelle :* 20 à 25 mm, gros, noueux, arqué, souvent inséré à fleur de peau.

*Cuvette du pédicelle :* nulle ou très petite.

*Cuvette de l'œil :* large, peu profonde, à bord ondulé.

*Œil :* moyen, mi-clos, sépales étroits et mi-charnus.

*Chair :* jaunâtre, fine, juteuse, parfumée.

*Pépins :* assez gros, brun foncé.

*Qualité :* BONNE ou TRÈS BONNE, suivant la nature du sol.

**Remarque.** — Fruit classé « National », donc DE COMMERCE, mais surtout D'AMATEUR. De très bonne conservation.

**ARBRE.** — De bonne vigueur, s'accommode de tous porte-greffes. Très fertile, il exige un sévère éclaircissage des fruits après la floraison. Préfère les terrains très sains.

*Rameaux :* longs, grêles, brun-jaunâtre.

*Feuilles :* moyennes, elliptiques, légèrement creusées, vert clair.

*Boutons :* courts, obtus, brun foncé. Fleurs quelque peu tardives, moyennes.

**Remarque.** — Réussit en toutes formes, même en montagne. Craint la tavelure en milieu frais.

## BEURRÉ CLAIRGEAU

*Maturité :* nov.-déc. *Synonyme :* Clairgeau

**FRUIT.** — Gros, asymétrique, fortement gibbeux.

*Epiderme :* peu épais, jaune clair, plaqué de roux aux extrémités et même au pourtour, abondamment pointillé de roux, frappé de rose ou de rouge violacé.

*Pédicelle :* court, gros ou fort, oblique au pied d'un fort éperon, implanté à fleur du fruit.

*Cuvette du pédicelle :* nulle.

*Cuvette de l'œil :* presque inexistante, à bord régulier.

*Œil :* ouvert, assez grand ou moyen.

*Chair :* blanche, mi-fine, mi-ferme, moyennement juteuse, très légèrement sucrée, médiocrement parfumée.

*Pépins :* moyens ou assez forts en général, obtus et aplatis.

*Qualité :* ASSEZ BONNE, parfois bonne.

**Remarque.** — Fruit DE COMMERCE et d'apparat. Se méfier du blétissement, qui débute généralement vers la queue.

**ARBRE.** — Peu vigoureux ; très fertile sous toutes les formes.

*Rameaux :* gros, érigés, courts, brun-rougeâtre. Yeux allongés.

*Feuilles :* moyennes, elliptiques, à pointe courte, étalées, vert clair ; pétiole assez fort, de 25 mm.

*Boutons :* gros, allongés, brun clair ; fleurs petites et peu abondantes.

**Remarque.** — Variété très peu vigoureuse sur cognassier ; à greffer sur franc les grandes et moyennes formes. Ne craint pas la tavelure.

# PAB

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

*Pour pulvérisation :*

**Cuivre colloïdal BÉMO**
**Soufre colloïdal BÉMO**
**Cryolithe colloïdale BÉMO**

*Pour poudrage :*

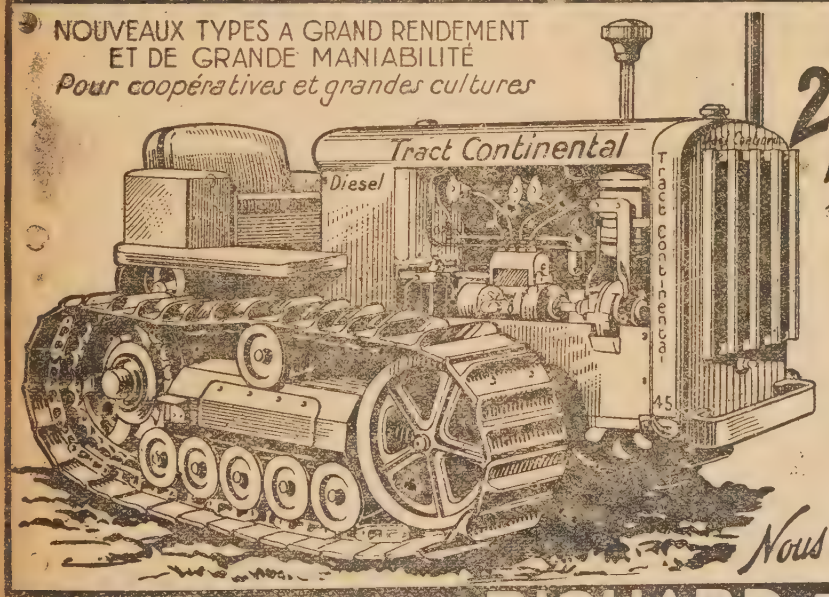
**Poudre biquinze PAB**
**Poudre monoquinze PAB**

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT
74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)
Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)



# Tract Continental TYPE 45 DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
*Pour coopératives et grandes cultures*




2 Types :

1er "LABOUR"
5,5 CV
DIESEL
largeur 1m60
Consom. 4 ½ à 5 ½ Heure

2me "VIGNERON"
3,5 CV
DIESEL
largeur 1m10
Consom. 4 à 5 Litres Heure

*Nous Consulter*

ETABLISSEMENTS RICHARD FRÈRES
17 à 21, RUE DE ST CYR — LYON — TÉL. BURDEAU 75-53 - 75-54

# CUPR-ARSETOX

*Contre :*

**Cochylis, Eudémis, Altise, etc...**

CUPR-ARSETOX

**20 o/o Arsenic - 35,5 o/o de Cuivre**

**combinés de l'arséniate basique de cuivre**

dont la teneur en cuivre permet une économie appréciable sur les traitements cupriques contre

l'OIDIUM

**AGENTS DANS LA RÉGION :**

**M. BOURDEVAT, 51, rue Ernest-Renan, BÉZIERS**
**M. CALS, 10, rue de Lorraine, CARCASSONNE**
**Mme LASSALE, 10, rue Paul-Riquet, PERPIGNAN**

MARQUE DÉPOSÉE

DOCUMENTATION
ET TARIFS :

**Etablissements GRANJON**

USINE DE FORESTA

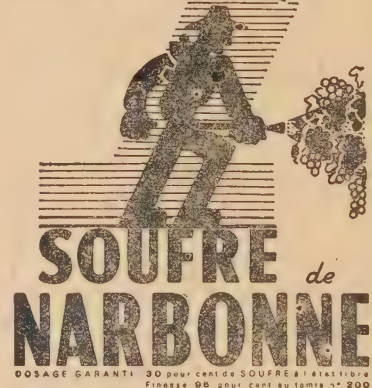
**Saint-Marcel - MARSEILLE**

Télé. : **Garib 95-10**

R. C. Marseille 23 944

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE



# SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

**SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES**

48, Avenue du Maréchal Foch - NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

*Aux U.S.A. plus de culture*
sans
**HORMONES VÉGÉTALES**
SYNTHÉTIQUES

**FRUITONE** — Arbres fruitiers
**ROOTONE** — Greffes, boutures semences

**TRANSPLANTONE**
Repiquage - Transplantation

**TUBERTONE** — Pommes de terre
**WEEDONE** — Désherbant sélectif

**Cie Fse DE PRODUITS INDUSTRIELS**
**85, Rue Raymond Teissère - MARSEILLE**
*Licenciée exclusive*
*de L'AMERICAN CHEMICAL PAINT Co*

TEL. D. 94-28

SOCIÉTÉ
POUR LA
FABRICATION DES PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES
S.O.F.P.I.A.
14, rue Halévy, PARIS (9e) — Tél. PRO. 21-30

*Contre les ennemis des Arbres et de la Vigne*

ARBOSÉROL

60 pour cent d'huile de schiste à haute teneur en soufre (13 pour cent)

**Pour traitement d'Hiver et d'Été**

UN BOUCLIER CONTRE LES PARASITES

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital [illegible] Frs.

# Les Pressoirs Hydrauliques

# MABILLE

sont les

**MEILLEURS**

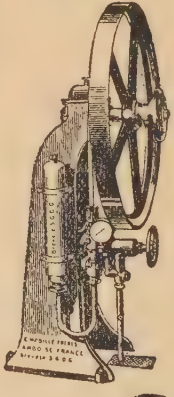
et leurs

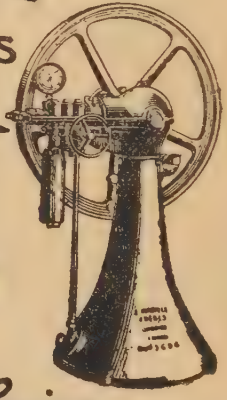
pompes de compression automatiques

# "HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





**RÉALISENT**

**LA**

# PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 643

CUPRA

## "LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
**LE PONTET** (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

---

## ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

## MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

incomparables pour la viticulture,
font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

*Bien que* **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : **BAUCHET**, 1, r. Jeanne-d'Arc, **LYON**

---

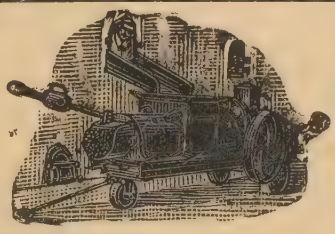
# Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

## Matériel Vinicole moderne

**INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES**



(Déposée France et Etranger)

**PRESSOIRS "MINIBOURBES"**

---

# Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

**ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES**

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

**T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)**

# "FUMEZ VOS VIGNES"

*Malgré la hausse des transports*

*et en raison de*

## REDUCTION DES FRAIS

*grâce à des*

## CONDITIONS SPECIALES

# LES GADOUES

*continuent à rester*

## la FUMURE la plus ÉCONOMIQUE

**GROSSES RISTOURNES**

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

# PÉPINIÈRES BOUILLARD

**BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS**

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

---

*contre le* **MILDIOU**

Prévenez efficacement la maladie sans "brûler" les jeunes pousses en traitant au

**CUIVRE SANDOZ**

oxyde cuivreux à **50 %** de cuivre métal

**Bouillie d'*oxyde cuivreux*** stable, mouillante, adhérente, économique 400 gr. par 100 litres. Préparation instantanée, *sans chaux*. Livraison immédiate des commandes.

Notice d'emploi détaillée et prix sur demande.

**PRODUITS SANDOZ S. A.**
15, Rue Galvani - Paris-17e

**LE "CUIVRE SANDOZ"**
est en vente aux Entrepôts agricoles
LAPORTE
Route de Thuir -- PERPIGNAN (P.-O.)

---

**Des œufs toute l'année**

Des œufs en abondance, des poules qui pondent, même l'hiver, grâce à l'action stimulante et fortifiante de l'

**OVIGASE**

*C'est un produit*

**CHARLES AURAIX**

**COMBRONDE** (Puy-de-Dôme)

*EN VENTE :*
*DROGUERIES, PHARMACIES, GRAINETERIES, ETC..*

---

**AGENT GÉNÉRAL POUR L'ALGÉRIE**

---

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL

**Un seul fil de clôture** même rouillé **suffit**

avec

**CLOSELEC**

Demandez le catalogue gratuit N° 61

CLOSELEC, 30, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

---

ATELIERS DES

# Cultivateurs "JEAN"

18, Route de Toulouse. -- **CARCASSONNE**

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

VITICULTEURS AGRICULTEURS

*Choisissez bien votre poudre contre le* MILDIOU

**exigez la "POUDRE CHEFDEBIEN"**

—— *AUTHENTIQUE SULFOSTÉATITE CUPRIQUE* ——

*La seule fabriquée par dissolution bouillante du sulfate de cuivre*

*Dosage garanti :* **2,5** pour cent de cuivre pur
correspondant à **10** pour cent de sulfate de cuivre

*Contre* l'EUDÉMIS. la COCHYLIS, la PYRALE
les ALTISES, NOCTUELLES, CHENILLES, NEGRIL etc...

**utilisez la "POUDRE UPCRYOL V"**

*Dosage* { 7,5 pour cent de fluor
1,7 pour cent d'aluminium
3,9 pour cent de sodium } *du fluorure double d'aluminium et de sodium*

**SOCIÉTÉ DES POUDRES CUPRIQUES**

Rue des Usines, **PERPIGNAN**, (Pyr.-Or.) - Tél 24-91, 24-93

**COLLECTION IMPORTANTE** *d'Hybrides × Viniféras*

**Créations Récentes de haute résistance aux maladies**

**SEYVE-VILLARD**

**HYBRIDEUR à SAINT-VALLIER (Drôme)**

**Ainsi que les meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc..**

BOUTURES, RACINES ET GREFFÉS DISPONIBLES

*Catalogue adressé franco sur demande* —:— **Venir visiter du 1er au 20 Septembre**

**ETABLISSEMENTS LINARÈS FRÈRES**

**MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1845**

BERGERAC (Dordogne)

TOUT LE MATÉRIEL VINICOLE

**PRESSOIRS HYDRAULIQUES, PRESSES CONTINUES, etc.**

-o- RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE -o-

LE MOUILLANT ADHÉSIF

# NOVEMOL

ALCOOLS TERPENIQUES SULFONÉS 100 o/o

CRÉÉ ET MIS AU POINT PAR LES
ANCIENS Ets AULAGNE et Cie
112-114, rue Duguesclin. — LYON

est une RÉUSSITE INCONTESTÉE de la CHIMIE AGRICOLE

EN VENTE PARTOUT — AGENTS PRINCIPAUX :

**VIDALOU,** 37, rue Graude-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
**SEMICHON,** 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
**GAIRAUD,** 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
**MONTION,** 62 rue Laudiras, Bordeaux (Gironde).
**BARBIER,** « Les Tilleuls », rue de Crouin, Cognac (Charente).
**THÉVENIN,** place Caramy, Brignoles (Var).
**SALADIN,** Maison du Plateau, Faubourg du Moustier, Montauban.
**CLAMOUR,** rue E.-Fassin, Arles (Bouches-du-Rhône).
**DESRUE,** Cercié-en-Beaujolais (Rhône).
**BOUCHARD,** 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
**PICOT,** 42, avenue de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
**PERCHERON,** 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
**BENREY,** 8, rue César-Frank, Paris, XVme.
Mme **FRESNEAU,** Saint-Genouph (I.-et-Loire).
**VERDON-RICHARD,** 15, rue Bernier, Angers (M.-et.Loire).
**CADENNE,** 39, rue Denfert-Rochereau (Lot-et-Garonne).

**Pour vos cultures, vos animaux,** et en définitive **la santé de vos enfants**

*Le Phosphore, c'est la Vie*

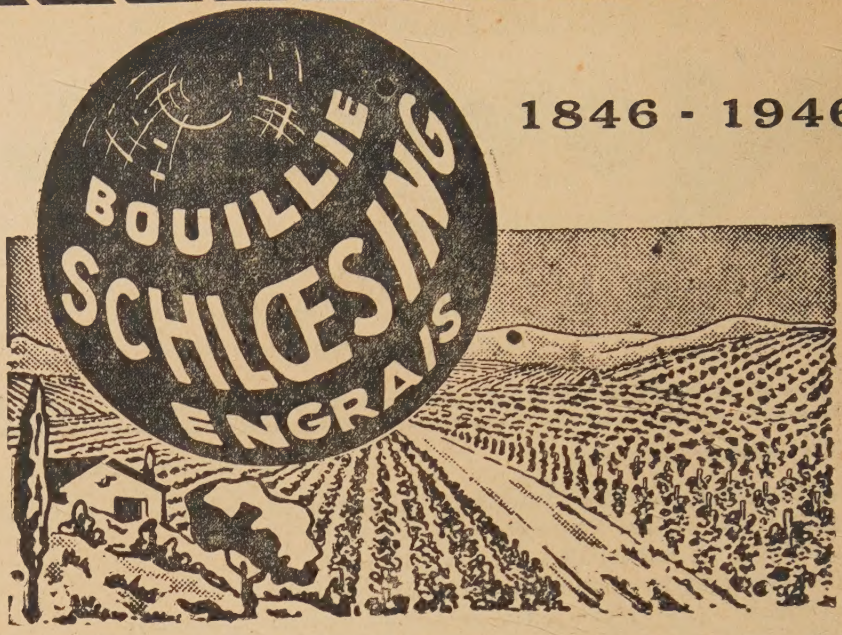
Vos terres privées depuis 1940 de cet **élément essentiel**
vont le recevoir à nouveau sous forme

# d'ENGRAIS PHOSPHATÉS

**(Superphosphates, Scories Thomas, Phosphates moulus)**

en quantités croissantes

**ASSOCIATION DE PROPAGANDE DES ENGRAIS PHOSPHATÉS**




1846 - 1946

Les

# USINES

# SCHLŒSING

**175, Rue Paradis — MARSEILLE**

**Maison Centenaire**
**vous offrent**
DISPONIBLE VENTE LIBRE

## PYRALION

## SOUFRE NOIR

## POLYSULFOR

**(Bouillie sulfo-calcique)**

## SOUFRE GLORIA ( Disques et bougies pour méchage )

*Conseil d'Administration :* MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD.